

09 juin 2023 Repas chez Amaranthe



En 2018 nous étions 29 et cette année, 25 épicuriens « gourmets et gourmands » se sont donné rendez-vous chez Amaranthe. Point de ralliement, Saugnac, sur la petite place devant l'église. De là, après 500m environ sur la D348 en direction de Biganon, juste après avoir traversé l'Eyre, nous prenons à droite une piste forestière qui nous mènera, après un kilomètre cahin caha dans la forêt, au petit paradis où se loge Amaranthe.

Jean Paul, fils d'Amaranthe et maitre cuisinier et sa compagne nous accueillent sur le pas de la porte avec leur traditionnel : « Bonjour ! Attention à la marche, ne tombe pas ! ... ». Dans la grande salle à manger aux murs couverts de vieilles affiches et de photos souvenirs le couvert est mis, les bouteilles d'apéro en place. D'emblée, on se sent au chaud, entre amis, comme chez soi.

Pas de menu connu à l'avance, mais les « incontournables » sont toujours présents, avec leurs variantes : ici, on ne travaille que du frais, du local. La fameuse « garbure de ris de veau » aux légumes de saison servie en entrée, gambas grillées, magrets accompagnés de spaghettis à l'ail, fromages, tourtière copieusement arrosée d'armagnac, crème iles flottantes, crêpes, café ... avec bien sûr les vins toujours bien choisis.

Il fait chaud chez Amaranthe, et pas au seul sens du thermomètre ...

AM